

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОБУССОКО  
«Ольшанский интернат»  
\_\_\_\_\_ О.Н.Ситников

## ПОЛОЖЕНИЕ О КУХНЕ СТОЛОВОЙ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Кухня столовая является структурным подразделением учреждения.
- 1.2. Столовая занимается организацией питания проживающих интерната.
- 1.3. Распорядок работы кухни столовой составляется с учетом режима дня проживающих и утверждается директором интерната.
- 1.4. Интернат предоставляет производственные, административно-бытовые и другие помещения, которые должны соответствовать санитарно-техническим нормам.

### 2. ЗАДАЧИ

- 2.1. Кухня столовая осуществляет свою производственно-хозяйственную деятельность в интересах интерната по организации питания проживающих.
- 2.2. Применение современных технологий.
- 2.3. Экономия средств предприятия за счет соблюдения технологии производства.

### 3. ФУНКЦИИ

- 3.1. Обеспечение бесперебойного выпуска качественной пищи для питания проживающих учреждения.
- 3.2. Выполнение всех работ в строгом соответствии сборником рецептур, технологическими картами, меню раскладной, инструкциями.
- 3.3. Обеспечение необходимого технического уровня производства.
- 3.4. Повышение эффективности производства и производительности труда.
- 3.5. Создание безопасных условий труда и повышение технической культуры производства.
- 3.6. Участие в разработке и проведении мероприятий по

- реконструкции и модернизации производства.
- 3.7. Обеспечение эффективности производства.
  - 3.8. Контроль за соблюдением технологической дисциплины, правил и норм по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности, санитарных норм.
  - 3.9. Проведение инвентаризаций.

#### **4. УПРАВЛЕНИЕ**

Кухня столовая имеет право:

- 5.1. Участвовать в общем планировании деятельности предприятия.
- 5.2. Получать от заведующего складом товары и продукты для приготовления пищи.
- 5.3. Распоряжаться имуществом столовой в пределах своей компетенции.

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

- 6.1. Ответственность за качество и своевременность выполнения функций несет шеф-повар.
- 6.2. На шеф-поваре возлагается персональная ответственность за:
  - соблюдение действующего законодательства в процессе руководства кухни столовой.
  - составление, утверждение и представление достоверной информации о деятельности кухни столовой.
  - своевременное и качественное исполнение приказов руководства.
- 6.3. Ответственность других работников кухни столовой устанавливается соответствующими инструкциями.